



Chef de Partie (m/w/d)

DAS BIETEN WIR DIR

- abwechslungsreicher Job in einem Vier Sterne Superior Hotel mit ausgezeichneten Restaurants
- Willkommensprämie EUR 500 netto bei bestandener Probezeit
- Übertarifliches Gehalt
- 27 Tage Jahresurlaub
- Passgenaue Uniform und Reinigungs-Service
- Ein Dauerparkticket für unsere eigene Tiefgarage
- Bei Bedarf ein Zimmer in einer unserer Personal-WGs in Starnberg

AUSZEICHNUNGEN

Das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg steht für Qualität auf höchstem Niveau. Das Gourmetrestaurant Aubergine wurde seit 2014 jährlich mit dem Guide Michelin ausgezeichnet. Zudem wurde das Hotel wiederholt als bestes Certified Business Hotel Bayerns ausgezeichnet.

DEINE AUFGABEN

- Eigenverantwortliches Bestellen der Waren am Posten
- Produktion für das tägliche Geschäft
- Umsetzung des HACCP-Konzepts
- Anleitung und Einweisung unserer Jungköche und Auszubildenden
- Vorschläge zur Verbesserung aller Arbeitsabläufe
- Aktive Mitarbeit bei der Gestaltung der neuen Speisekarten und Menüs

DAS BRINGST DU MIT

- Gute Deutsch-Kenntnisse
- Ausbildung zum Koch /zur Köchin m/w/d)
- Berufserfahrung in der gehobenen Küche

BENEFITS

- Regelmäßige Personalfeiern und -Incentives
- 30% Personalrabatt in unseren drei F&B-Outlets
- Family- & Friends-Raten in über 120 Partnerhotels

UNSERE KONTAKTDATEN

Sarah Wudy
Human Resources
Telefon: 08151/4470 167
E-Mail: bewerbung@vier-jahreszeiten-starnberg.de